












Functie		Temperatuur	Gebruik
	Traditioneel	30 ~ 250 °C	Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Met name voor taarten met vochtige toppings.
	Convectie	50 ~ 250 °C	Deze instelling is geschikt voor bakken en braden op meerdere niveaus. De hitte wordt door de ventilator gelijkmatig verspreid.
	ECO	140 ~ 240 °C	Voor energiezuinig koken.
	Traditioneel + ventilator	50 ~ 250 °C	Deze instelling is geschikt voor bakken en braden op meerdere niveaus. De warmte wordt door de ventilator gelijkmatig in de ovenruimte verspreid.
	Stralingswarmte	150 ~ 250 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en het bruineren van voedsel. Plaats het voedsel midden in de oven onder het grillelement.
	Dubbele grill + ventilator	50 ~ 250 °C	Voor het grillen van plat voedsel en het bruineren van voedsel. De warmte wordt door de ventilator gelijkmatig in de ovenruimte verspreid.
	Dubbele grill	150 ~ 250 °C	Voor het grillen van plat voedsel en het bruineren van voedsel.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Voor pizza en andere gerechten waarvoor veel warmte van onderaf nodig is. Zowel het onderelement als het 'convectie' element worden gebruikt.
	Onderwarmte	30 ~ 220 °C	Voor het extra aan de onderzijde bruineren van pizza's, taarten en pastetjes. De warmte komt van het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het geleidelijk aan ontdooien van bevroren voedsel.
	Rijzen van deeg	30 ~ 45 °C	Voor het maken van gistdeeg en zuurdesem en het fermenteren van yoghurt.